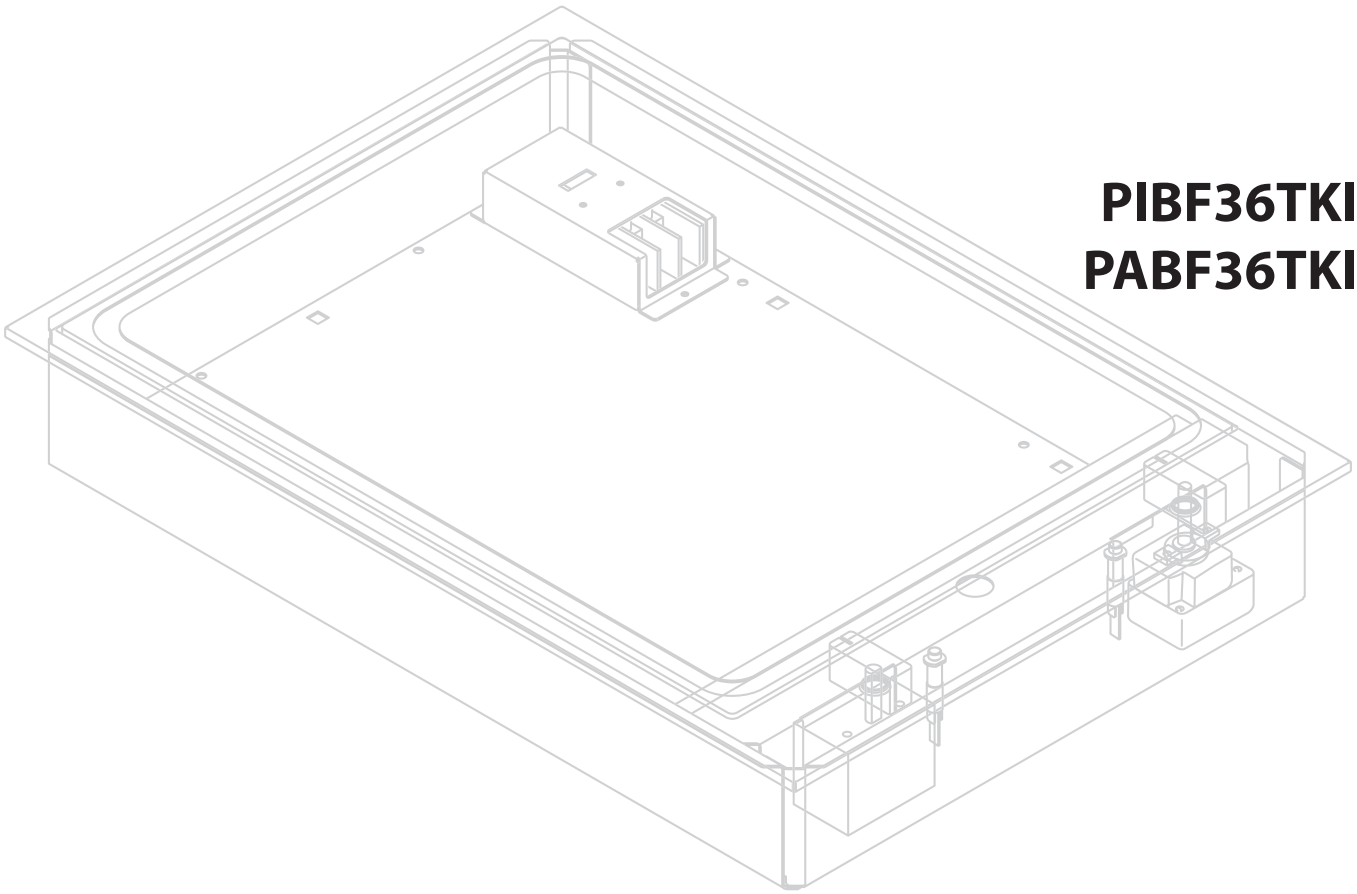
PIBF36TKI
PABF36TKI



B_Free Teppanyaki

BARAZZA
taste of design

Manuale d'installazione e uso
Installation and use manual

Complimenti per aver acquistato una apparecchiatura Barazza!
Questa è un'apparecchiatura di grande qualità in grado di accompagnarvi nel Vostro lavoro per lungo tempo in modo affidabile e sicuro fornendo prestazioni di altissimo livello.

L'installazione e l'uso dell'apparecchiatura è semplice e immediato.

Vi invitiamo a leggere attentamente questo manuale: ciò permetterà un' installazione e un utilizzo corretto che manterrà la Vostra apparecchiatura sempre perfetta ed efficiente negli anni.

Per agevolare la lettura del manuale sono riportati i seguenti simboli:

Prescrizioni importanti per la sicurezza personale e dell'apparecchiatura

Informazioni generali

Congratulations on purchasing a Barazza appliance!
This safe and reliable high-quality appliance can assist you in your work with long-lasting top-level performance.

It also has the added advantage of being quick and simple to install and easy to use.

Please read this manual carefully, as it provides important information for the correct installation and use of the appliance which will ensure its long-term efficiency.

The following symbols are used to assist you in reading this manual:

Important rules for personal safety and the safety of the appliance

General information

Il Costruttore si riserva di apportare ai propri prodotti e a questo manuale le modifiche che riterrà opportune senza obbligo di preavviso.
I disegni, gli schemi di installazione e le tabelle contenuti all'interno del manuale sono da ritenersi indicativi ed esclusivamente a titolo d'informazione.

Gli impianti di allacciamento dell'immobile devono rispettare le normative nazionali vigenti.

É vietata la copia, la riproduzione parziale o totale dei contenuti e l'inoltro di questo manuale a terzi senza il permesso del Costruttore.

Questo apparecchio è conforme alle prescrizioni delle direttive comunitarie CEE 87/308 del 2.6.87 (recepita con D.M. del 13.4.89) sulla prevenzione ed eliminazione dei radiodisturbi, n. 89/336 sulla compatibilità elettromagnetica e 73/23 sulla bassa tensione.
Le istruzioni del presente libretto sono valide solamente per il Paese di destinazione.

The manufacturer reserves the right to make any changes deemed suitable to the product without prior notice.
The drawings, installation diagrams and tables contained in this manual are approximate and for informational purposes only.

The systems for connecting the appliance must comply with current national regulations.

The partial or complete reproduction or photocopying of the contents of this manual is forbidden, as well as the sending of this manual to third parties, without the Manufacturer's permission.

This appliance conforms to the EEC community guidelines 87/308 of 2.6.87 (acknowledged with Ministerial Decree of 13.4.89) on the prevention and elimination of radio interference, no. 89/336 on electromagnetic compatibility, 73/23 on low voltage.
The instructions in this booklet are valid only for the country of destination.

INDICE

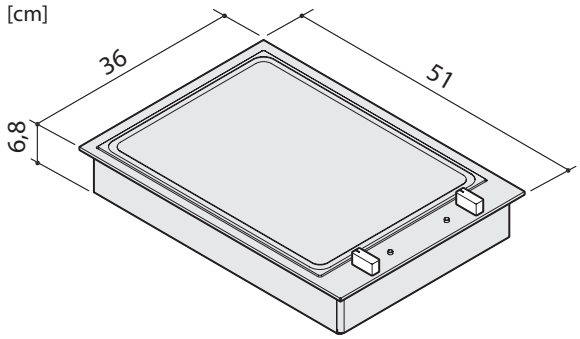
DESCRIZIONE	PAG.
DATI TECNICI	**4**
INSTALLAZIONE	**5**
Avvertenze di sicurezza	5
Controllo e movimentazione	6
Smaltimento degli imballi	6
Scelta del luogo di installazione	7
Collegamento elettrico	8
Incasso apparecchiatura	10
USO	**12**
Avvertenze di sicurezza	12
Prima di cominciare	14
Conoscere l'apparecchiatura	14
É bene sapere che	14
Uso dell'apparecchiatura	15
Qualche consiglio di cottura	17
MANUTENZIONE	**18**
Avvertenze di sicurezza	18
Manutenzione ordinaria	19
Pulizia	19
Periodi di inattività	20
Smaltimento a fine vita	21
Assistenza post-vendita	21

INDEX

DESCRIPTION	*PAGE*
TECHNICAL DATA	***4***
INSTALLATION	***5***
Safety warnings	*5*
Checks and handling	*6*
Disposal of the packaging	*6*
Installation site choice	*7*
Connection to the power mains	*8*
Built-in unit installation	*10*
USAGE	***12***
Safety warnings	*12*
Before starting	*14*
Understanding the appliance	*14*
Useful information	*14*
Using the appliance	*15*
Some cooking suggestions	*17*
MAINTENANCE	***18***
Safety warnings	*18*
Maintenance schedule	*19*
Cleaning	*19*
Periods of inactivity	*20*
End-of-life disposal	*21*
After-sales service	*21*

DATI TECNICI

TECHNICAL DATA



Nelle realizzazioni fuoriserie, le dimensioni di ingombro variano.

With custom made models, dimensions vary.

Dati tecnici	***Technical data***		
Tensione	*Voltage*	V	220-240
Frequenza	*Frequency*	Hz	50
Potenza totale assorbita	*Total absorbed power*	kW	3
Tipo cavo	*Cable type*		H05V2V2-F 3x1,5 mm^2
Lunghezza cavo	*Cable length*	cm	90
Dimensioni apparecchiatura	***Appliance dimensions***		
Larghezza	*Width*	cm	36
Profondità	*Depth*	cm	51
Altezza bordo	*Edge height*	cm	0,6
Altezza involucro	*Enclosure height*	cm	6,8

INSTALLAZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo libretto di istruzioni prima dell'installazione e/o dell'uso dell'apparecchiatura e conservarlo in un luogo accessibile a tutti gli utilizzatori per consultazioni future; in caso di cessione o vendita dell'apparecchiatura assicurarsi di consegnare al nuovo utente anche questo libretto al fine di conoscerne l'installazione, l'uso e le prescrizioni di sicurezza.

L'installazione e gli interventi sulle apparecchiature (manutenzione straordinaria, ecc..) vanno eseguiti **solo da personale qualificato** secondo quanto specificato nel presente libretto.
Gli impianti di allacciamento e i locali di installazione devono essere idonei e rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.).
Il Costruttore non si ritiene responsabile qualora non venga rispettato quanto sopra descritto.

Durante le operazioni di installazione, manutenzione o riparazione spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento.

L'apparecchiatura non è stata progettata per il funzionamento all'aperto.

Le apparecchiature potrebbero avere i bordi particolarmente taglienti, maneggiarle con attenzione e opportune protezioni personali di sicurezza (scarpe antiinfortunistica, guanti, ecc...).

INSTALLATION

SAFETY WARNINGS

Read this instruction booklet carefully before installation and/or use of the appliance *and keep it handy so that all the users can consult it; if you give away or sell the appliance, please ensure that you give this booklet to the new user so that he can be informed about its installation, use and safety rules.*

The installation and any interventions on the appliance (special maintenance, etc.) must be carried out ***by qualified personnel only****, as specified in this booklet.*
The connection systems and installation rooms must be suitable and satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.).
The manufacturer will not be held liable if the above requirements are not satisfied.

During installation, maintenance or repair work, always switch off the main electrical switch and remove the connection plug from the socket.

The appliance is not designed for outdoor use.

Appliances may have sharp edges; handle them with caution and use personal safety equipment (protective shoes, safety gloves, etc.).

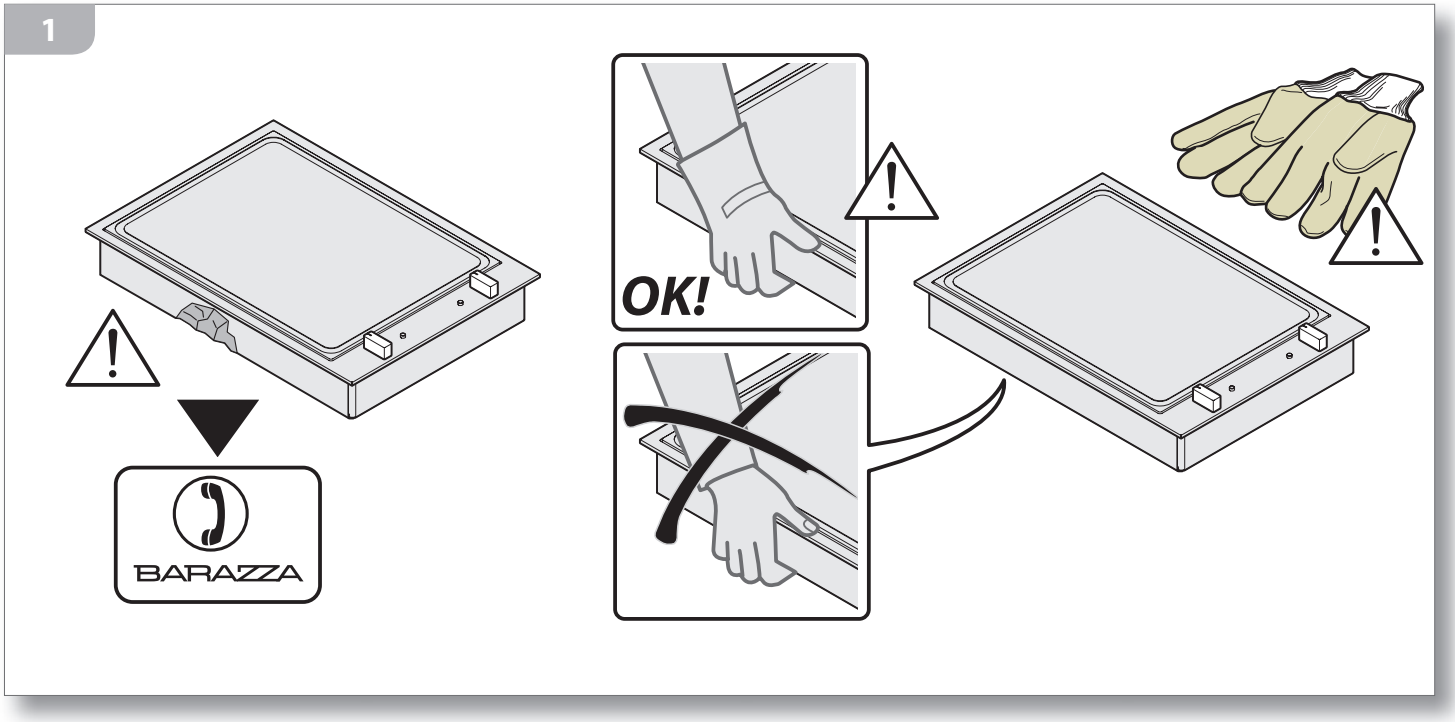
CONTROLLO E MOVIMENTAZIONE

Dopo aver disimballato l'apparecchiatura rimuovendo tutti i materiali di imballo e le pellicole a protezione delle superfici, controllare se si notano anomalie evidenti: in caso affermativo, non procedere all'installazione e rivolgersi al Rivenditore entro 8 giorni, comunicando i dati riportati nella targa matricola dell'apparecchiatura ed i problemi riscontrati (fig. 1).
Attenzione! Non lasciare incustodito il materiale utilizzato per l'imballo (sacchetti, polistirolo, ecc...) perché potenzialmente pericoloso per bambini e animali (pericolo di soffocamento).
Trasportare l'apparecchiatura sul luogo dell'installazione muniti di adeguate protezioni personali (fig. 1) e adottando tutte le precauzioni necessarie per non arrecare danni all'apparecchiatura stessa, a persone, animali e cose.

CHECKS AND HANDLING

After having unpacked the appliance and removed all the packing materials and protective films from the surfaces, check for any anomalies: if you find an anomaly, do not proceed with the installation but contact your retailer within 8 days, reporting the data provided on the appliance's data plate and describing the problems you found (figure 1).
Attention! Do not leave the packing materials (plastic bags, polystyrene, etc.) unattended, as they are a potential hazard for children and animals (danger of suffocation).
Move the appliance to the installation location using appropriate personal safety equipment (figure 1) and adopting all the precautions necessary to prevent damage to the appliance, people, animals and property.

1



SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

Attenzione! Smaltire gli imballi in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.
Composizione imballo:
- cartone
- polietilene/ polipropilene: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
- polistirolo espanso: protezioni antiurto.

DISPOSAL OF THE PACKAGING

Attention! Dispose of the packaging in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.
Package composition:
- *cardboard*
- *polyethylene/ polypropylene: outer packaging film, instructions bag*
- *expanded polystyrene: impact protections.*

SCELTA DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE

Caratteristiche del locale di installazione

Le apparecchiature devono essere posizionate in locali interni idonei allo scopo con temperatura max. 25°C e umidità max. 60%; essi devono rispondere alle norme di sicurezza in vigore nel Paese di utilizzo (interruttore di protezione e separazione, impianto di terra, equipotenziale, ecc.). Le apparecchiature non sono adatte all'installazione all'aperto, esposte agli agenti atmosferici o alle intemperie. Le apparecchiature possono essere montate su mobili il cui materiale sia resistente al calore (120°C).

Distanza dalle pareti laterali e posteriori

Le apparecchiature devono essere tenute ad una determinata distanza dalle pareti (fig. 2).

INSTALLATION SITE CHOICE

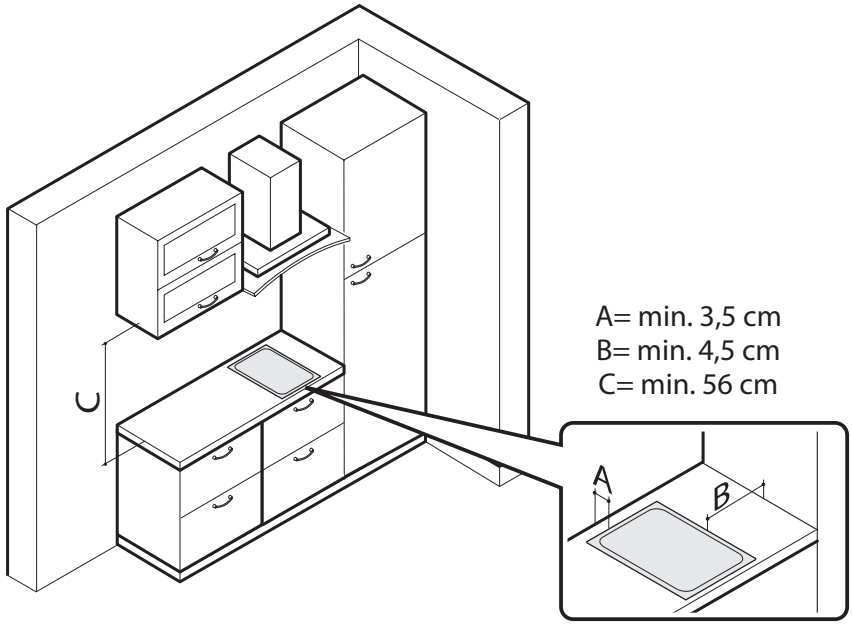
Installation site characteristics

The appliances must be placed in suitable interior locations with a maximum temperature of 25°C and maximum humidity of 60%; the locations must satisfy the safety standards in force in the country of use (protective isolating switch, earthing system, equipotential system, etc.). The appliances are not designed for outdoor use, to be exposed to the elements or bad weather conditions. Appliances may be assembled onto units made of heat-resistant materials (120°C).

Distance from side and back walls

The appliances must be kept at a specified distance from walls (figure 2).

2



COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima dell'allacciamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.

L'apparecchiatura viene fornita già provvista di un cavo di alimentazione (H05V2V2-F) lungo 90 cm sul quale dovrà essere installata una spina che sopporti i 16 A da collegare infine a una presa di corrente (fig. 3a).

In alternativa è possibile collegare il cavo direttamente alla rete di distribuzione (fig. 3b): in questo caso deve essere previsto un dispositivo per la disconnessione onnipolare con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Sia la presa di corrente che l'interruttore onnipolare devono essere a norma e collocati in posizione accessibile anche con l'apparecchiatura incassata. Se l'apparecchiatura viene inserita in abbinamento a un forno, l'allacciamento delle due apparecchiature deve essere indipendente per motivi di sicurezza elettrica.

Il cavo di alimentazione **NON** deve:

- essere schiacciato o arrotolato su se stesso;
- entrare in contatto con liquidi di qualsiasi tipo, oggetti taglienti o caldi e sostanze corrosive;
- raggiungere in nessun punto una temperatura che superi di 50°C la temperatura ambiente;
- essere sostituito con uno di tipo diverso (vedi "Dati tecnici" pag. 4) o non a norma;
- essere allungato con prolunghe.

CONNECTION TO THE POWER MAINS

Before making the connection, make certain that the voltage and frequency indicated on the data plate match those of the power supply system.

The appliance is supplied with a 90cm-long power cord (H05V2V2-F) on which a 16A plug must be installed to then be connected with a power outlet (figure 3a).

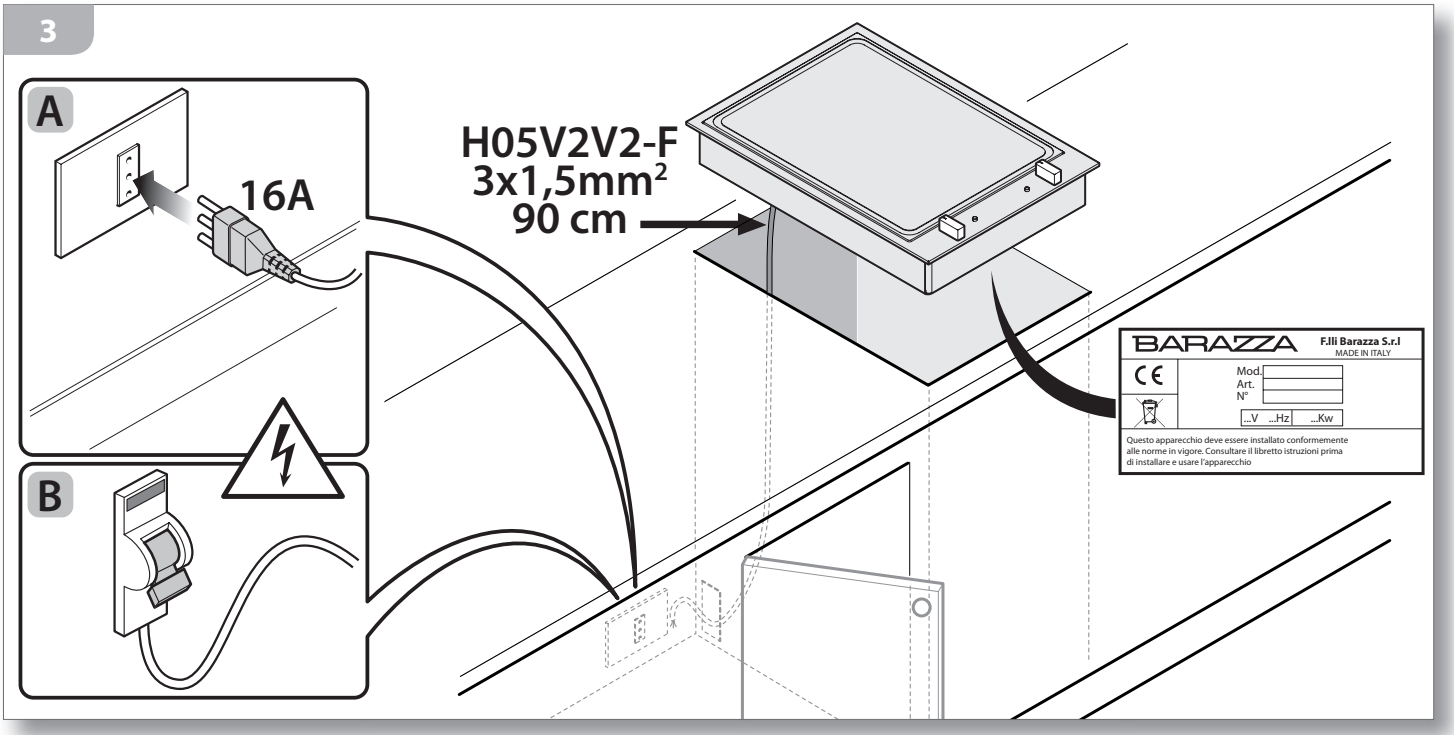
Alternatively, the cable can be connected directly to the distribution network (figure 3b): in this case an omnipolar disconnecting switch must be provided, with a minimum opening of the contacts that allows complete disconnection in category III overvoltage conditions.

Both the power outlet and omnipolar switch must be up to standard and located in a position which is accessible even after the appliance is installed.

If the appliance is installed together with an oven, the connection of the two appliances must be independent for electrical safety reasons.

*The power cord must **NOT**:*

- *be crushed or rolled up;*
- *come into contact with any type of liquid, sharp or hot objects or corrosive substances;*
- *reach, at any point, a temperature which is 50°C higher than the room temperature;*
- *be replaced with a different type of cable (see "Technical data" on page 4) or with a cable which is not up to standard;*
- *be lengthened with extensions.*



SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

In caso di necessità, il cavo di alimentazione può essere sostituito con uno di tipo identico (vedi "Dati tecnici" pag. 4) in ottemperanza alle normative vigenti nel Paese di installazione.

Se l'apparecchiatura è già collegata, staccarla dall'alimentazione elettrica.

Per accedere ai collegamenti elettrici, togliere il coperchietto della morsettiera svitando la vite che lo blocca (fig. 4).

Staccare il vecchio cavo dai morsetti e rimuoverlo; collegare il nuovo cavo (unicamente di tipo H05V2V2-F) nei rispettivi morsetti, N - L - Terra.

Bloccare il nuovo cavo con l'apposito passacavo e richiudere la morsettiera riposizionando il suo coperchio.

POWER CORD REPLACEMENT

If necessary, the power cord can be replaced with an identical type (see "Technical data" on page 4) in compliance with current regulations in the country where the appliance is installed.

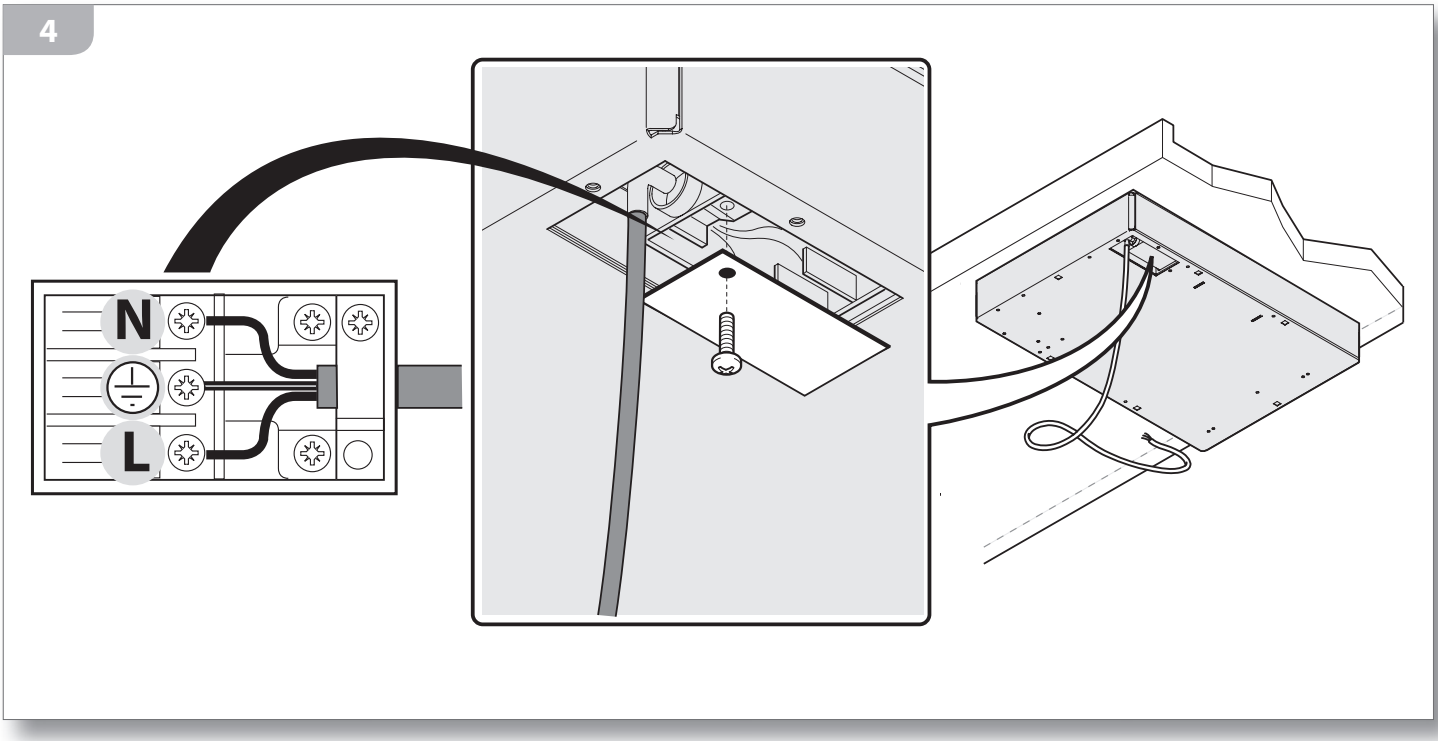
If the appliance is already connected, disconnect the electrical power.

To access the electrical connections, remove the cover from the terminal board by unscrewing the screws (figure 4).

Disconnect the old cord from the terminal board and remove it; connect the new cord (only the H05V2V2-F type) into the respective terminals N - L - Earth.

Cover the new cord with the appropriate cord holder and re-close the terminal, replacing its cover.

4



INCASSO APPARECCHIATURA

Accertarsi del perfetto stato e della stabilità del mobile nel quale saranno incassate le apparecchiature (Normativa DIN 68930).

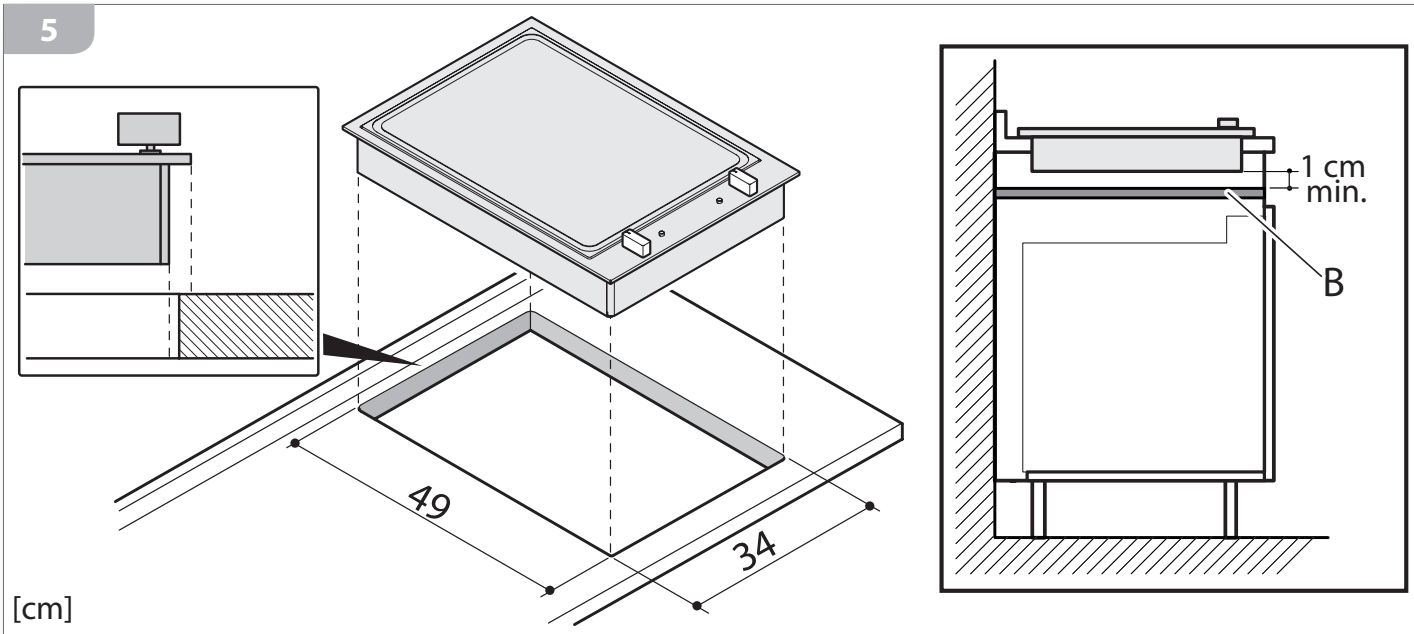
Preparare un foro di incasso con le misure indicate in fig. 5; se l'apparecchiatura sarà incassata sopra un forno, è necessario predisporre anche un pannello di separazione **(B)** distante almeno 1 cm dal fondo della stessa, forato nella parte posteriore per il passaggio dell'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

BUILT-IN UNIT INSTALLATION

Make certain that the cabinet in which you will be installing the appliance is in perfect condition and completely stable (Standard DIN 68930).

*Prepare an embedded hole with measurements as specified in figure 5; if the appliance is to be installed above an oven, it is also necessary to provide an isolating panel **(B)** with a distance of at least 1 cm from the base of the appliance; the isolating panel must be placed under the appliance to allow for the appliance's supply of electrical power.*

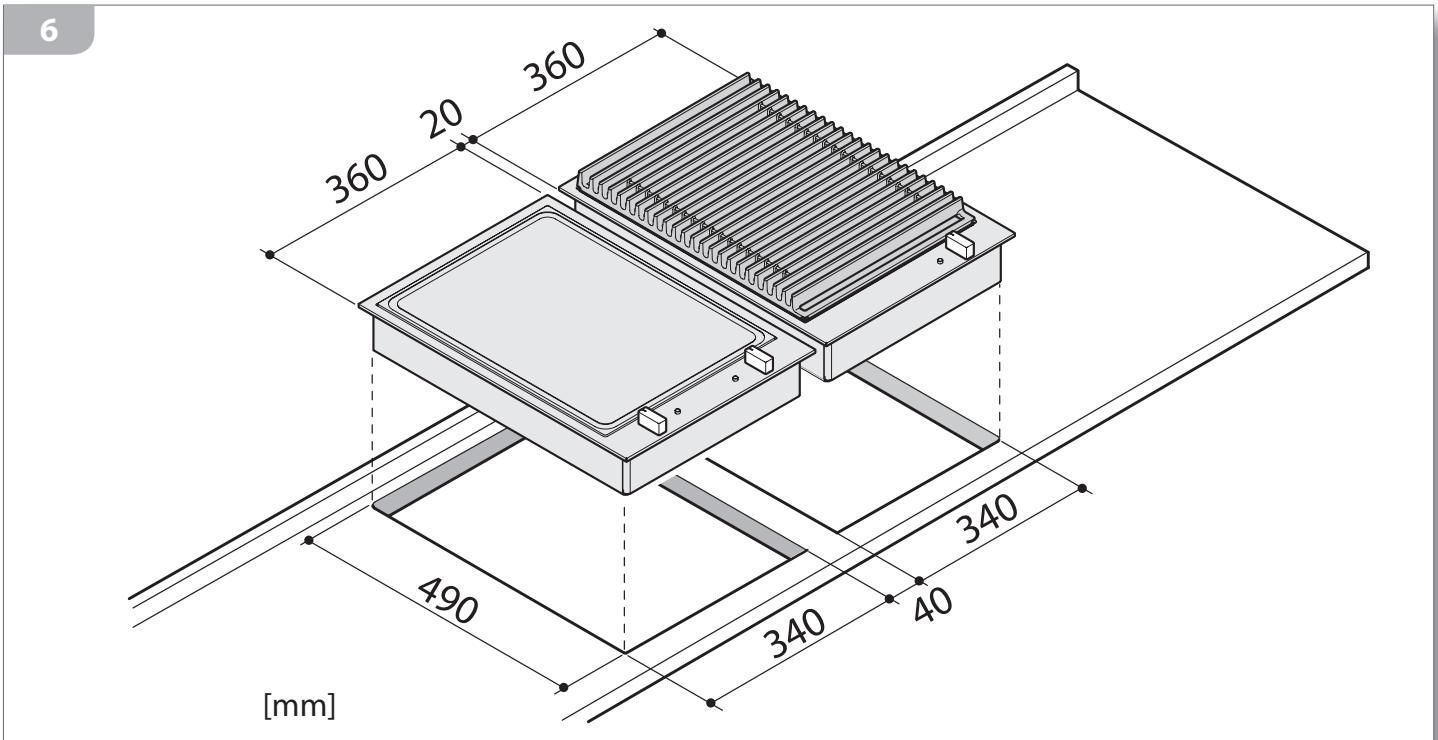
5



É possibile accostare più apparecchiature serie B_Free, considerando un interasse minimo tra le apparecchiature pari a 2 cm (fig. 6).

It is possible to install additional B_Free appliances; there must be a minimum clearance of 2 cm between the appliances (figure 6).

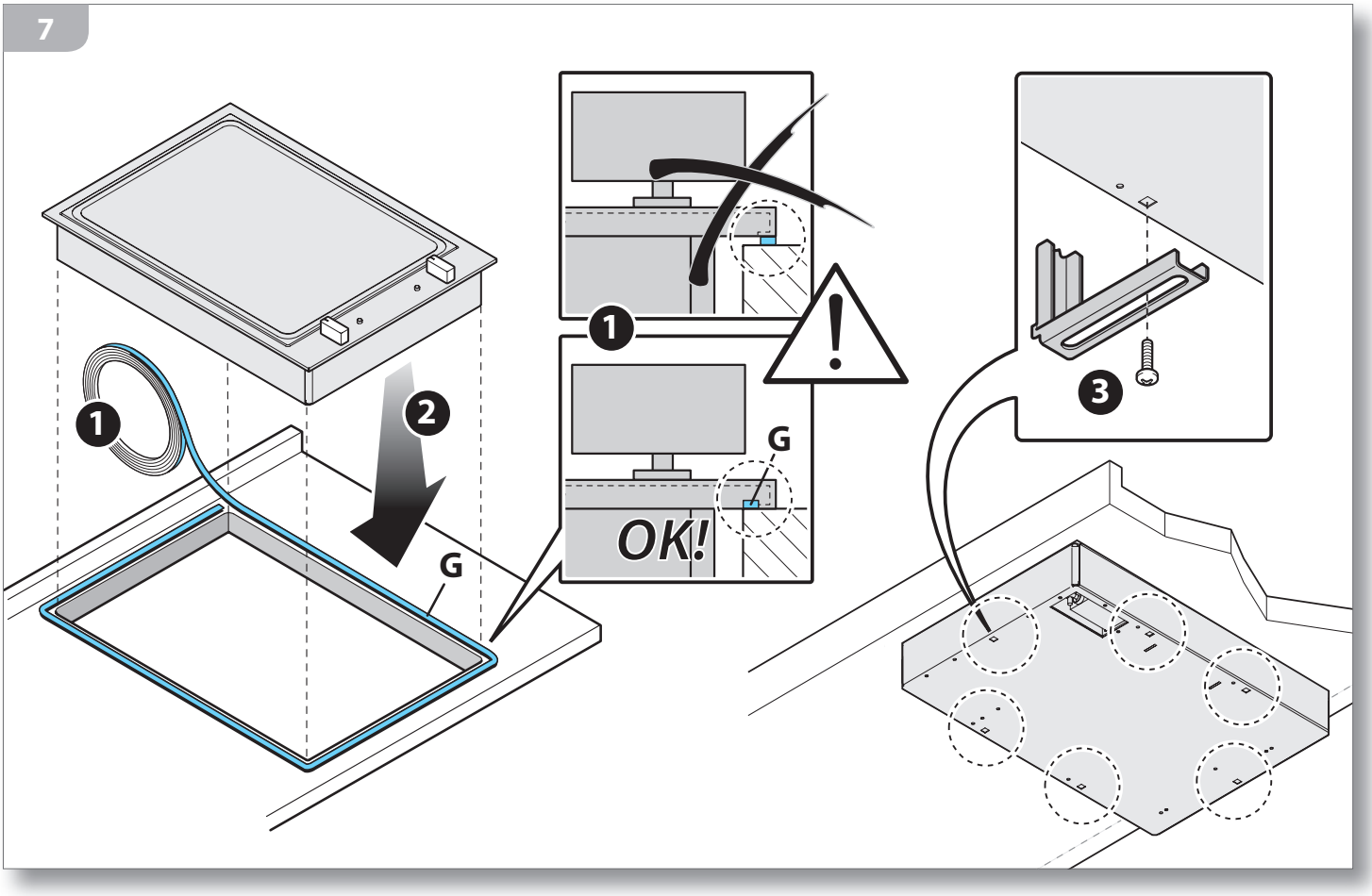
6



Mettere sul piano di lavoro una striscia di guarnizione in spugna avendo l'accortezza di non posizionarla sotto il bordo dell'apparecchiatura (fig. 7 - part. 1). Successivamente sistemare l'apparecchiatura sopra il foro di incasso (fig. 7 - part. 2) bloccandola con le viti e le staffe date in dotazione (fig. 7 - part. 3).

Place a protective sponge seal on the work surface ensuring that it is not positioned under the edges of the appliance (figure 7 - part 1).
Subsequently, arrange the appliance above the embedded hole (figure 7 - part 2) secure it using the screws and brackets provided (figure 7 - part 3).

7



Nelle realizzazioni fuoriserie il sistema di fissaggio è personalizzato.

With custom made models, assembly is personalised.

USO

AVVERTENZE DI SICUREZZA

PER UN USO CORRETTO E SICURO

Questa apparecchiatura è stata concepita e realizzata esclusivamente per la cottura degli alimenti. Un uso diverso è considerato improprio e quindi potenzialmente pericoloso per persone, animali e cose. Inoltre potrebbe danneggiare irrimediabilmente l'apparecchiatura: in questo caso il Costruttore non si ritiene responsabile e non riconosce il diritto di Garanzia.

Chiudere sempre l'interruttore elettrico onnipolare prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Assicurarsi che tutte le manopole siano in posizione "0 - spento" al termine dell'utilizzo.

Se si dovesse notare una qualsiasi anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e contattare un Centro di Assistenza autorizzato comunicando i dati presenti nella targa matricola.

Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con difficoltà fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura o con parti di essa.

Non utilizzare prodotti spray nelle vicinaze di questa apparecchiatura mentre è in funzione.

Non modificare questa apparecchiatura.

Pericolo di incendio!
Non utilizzare l'apparecchiatura come piano di appoggio.

Pericolo di incendio!
Non posizionate mai oggetti sensibili al calore o infiammabili (es. presine, tende, bottiglie di alcoolici, ecc..) nelle vicinanze dell'apparecchiatura.

USAGE

SAFETY WARNINGS

FOR SAFE AND CORRECT USE

This appliance has been designed and manufactured exclusively for cooking food. Any other use is considered improper and thus potentially hazardous for people, animals and property. Furthermore, it may permanently damage the appliance: in this case, the Manufacturer will not be held liable and the Guarantee will be void.

Always disconnect the appliance from the power supply using the omnipolar switch before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Make sure that all the knobs are turned to "0 - off" when you finish using the appliance.

If you should note any anomalies, do not use the appliance but contact an authorized Service Centre and report the data indicated on the data plate.

This appliance is not suited for use by persons (including children) with physical, sensorial or mental difficulties or lacking proper experience and knowledge, unless supervised or instructed on the use of the appliance by the person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance or parts of it.

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Do not modify this appliance.

Fire hazard!
Do not use the appliance as a support surface.

Fire hazard!
Never place heat-sensitive and flammable objects (for example, oven gloves, curtains, alcoholic containers, etc..) near the appliance.

L'area nelle vicinanze dell'apparecchiatura potrebbe essere molto calda, prestare cautela nel posizionare in questo spazio prese di corrente, altri elettrodomestici, cavi elettrici, tubazioni e qualsiasi materiale sensibile al calore o infiammabile.

The area surrounding the appliance may become very hot, so take precautions when positioning power outlets, other household appliances, electrical cables, hoses and any heat-sensitive or flammable materials in this area.

PER LA COTTURA

Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Pericolo di incendio!
Nel caso di incendio del grasso o dell'olio caldo non spegnere mai le fiamme con acqua ma soffocarle con un canovaccio umido o similari e avvisare tempestivamente i vigili del fuoco.

Pericolo di incendio!
Non rivestire l'apparecchiatura o parti di essa con fogli di alluminio o similari.

Pericolo di esplosione!
Non scaldate mai sull'apparecchiatura scatole di latta o contenitori chiusi ermeticamente, la sovrapressione generata dal calore potrebbero farli esplodere arrecando gravi danni personali.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante tutto il suo funzionamento.

Durante le operazioni di cottura usate tutte le precauzioni possibili per non graffiare la piastra di cottura.

FOR COOKING

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Fire hazard!
In the case where fats or oils lead to fire, never put out flames with water, instead suffocate the flames using a moist dishcloth or a similar material and immediately call the fire services.

Fire hazard!
Do not cover the appliance or parts of the appliance with aluminium foil or similar materials.

Explosion hazard!
Never heat up tin cans or hermetically closed containers on the appliance; the excess pressure generated by the heat may cause containers to explode, consequently leading to serious personal injury.

Monitor the appliance during the entire time it is in operation.

During cooking operations, always abide by all possible precautions in order to avoid scratching the hob.

PRIMA DI COMINCIARE

CONOSCERE L'APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura Teppanyaki offre la possibilità di cuocere su tutta la piastra oppure nella sola parte posteriore, con temperatura regolabile da 0 a 250°C tramite una manopola termostato.
La piastra Teppanyaki permette di cucinare carni, verdura, frutta, ecc... con l'utilizzo di piccole quantità di grasso vegetale (burro, olio, grasso di cocco, strutto). Oltre che cucinare l'apparecchiatura è adatta anche per tenere in caldo i cibi già cotti anche all'interno di pentole.

Legenda

1 targhetta matricola
2 staffa di fissaggio
3 piastra di cottura
4 manopola regolazione temperatura
5 spia funzionam. collegata al termostato: allo spegnimento, indica che è stata raggiunta la temperatura desiderata
6 spia funzionamento generale: indica che l'apparecchiatura è accesa
7 manopola selezione area di cottura (cottura su tutta la piastra o sulla sola parte posteriore)

BEFORE STARTING

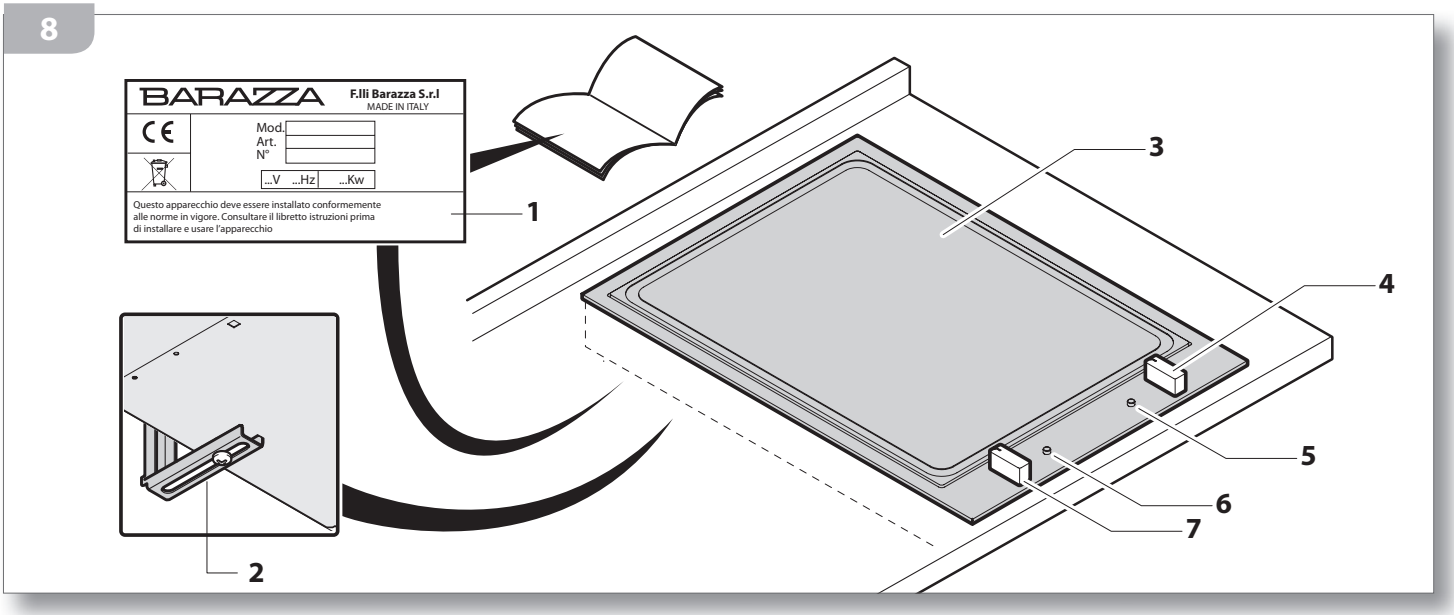
UNDERSTANDING THE APPLIANCE

The Teppanyaki appliance grants you the choice of cooking on both grilling zones or solely the back grilling zone and with the use of a thermostat knob, it allows you to adjust the temperature in the range of between 0 and 250°C. The Teppanyaki grill allows you to cook meat, vegetables, fruit, etc...using small quantities of vegetable fats (butter, oil, coconut oil, lard. In addition to cooking, the appliance can also be used to keep already cooked food hot, even food still in the pans.

Key

1 data plate
2 mounting bracket
3 grilling zone
4 temperature control knob
5 operation indicator light connected to the thermostat: when it turns off, this indicates that the desired temperature has been reached
6 main operation indicator light: indicates that the appliance is on
7 cooking area selection knob (cooking using the entire grilling zone or solely the back grilling zone)

8



È BENE SAPERE CHE

Prima di procedere al primo utilizzo, pulite accuratamente l'apparecchiatura e i suoi componenti come indicato nel cap. "Manutenzione ordinaria" di pag. 19, successivamente riscaldate la piastra per qualche minuto a vuoto, cioè senza cibo su di essa. Durante i primi utilizzi, l'apparecchiatura potrebbe emettere fumo e odori sgradevoli: questo è dovuto alla combustione dei grassi utilizzati per la lavorazione in fabbrica della stessa, arieggiare i locali.

USEFUL INFORMATION

Before using the appliance for the first time, carefully clean the appliance including its components as specified in the Chapter "Routine Maintenance" on page 19, subsequently, for a few minutes, heat up the empty grilling surface with no food on it.
During this time the appliance may emit smoke or unpleasant odours (due to the burning of the grease used in the factory processing of the appliance), so the room should be well aired during its operation.

USO DELL'APPARECCHIATURA

Scegliere se cucinare solo nella zona posteriore oppure in tutta la piastra ruotando la manopola (7) nella posizione desiderata (fig. 9 par. 1).
L'accensione della lampada spia (6) indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.

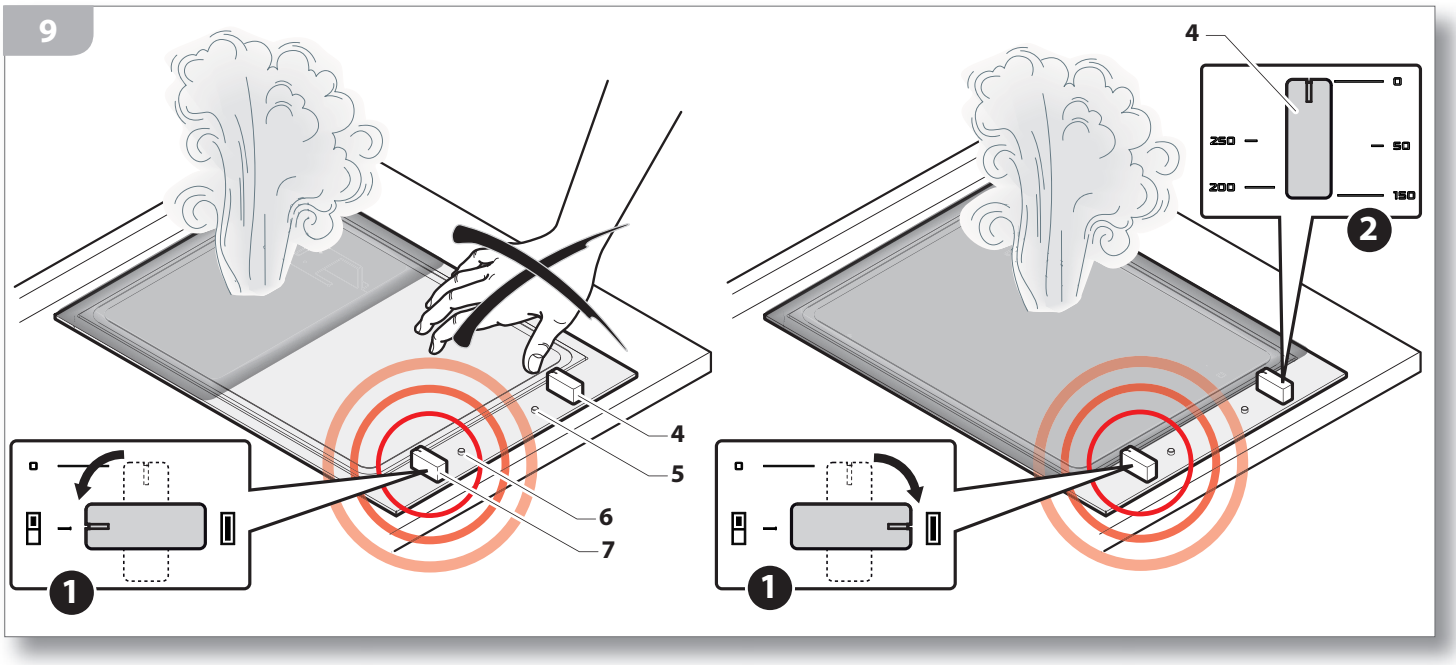
Se scegliete di utilizzare soltanto la parte posteriore, a causa della continuità della piastra, anche la parte anteriore risentirà del riscaldamento (ad esempio se la parte posteriore è riscaldata a 200°C, quella anteriore avrà comunque una temperatura di 100°C) e quindi può essere utilizzata per tenere in caldo i cibi già cotti.
Pericolo di scottature! Non toccare a mani nude la parte anteriore pensando che sia fredda!

USING THE APPLIANCE

After selecting whether to cook solely on the back grilling zone or the entire grilling zone rotate the knob (7) to the desired position (figure 9 part 1).
Illumination of the indicator light (6) indicates that the appliance is being powered.

If you choose to only use the back grilling zone, due to the flush arrangement of the grill surface, the front grilling zone will also heat up (for example, if the back grilling zone is heated to 200°C, the front grilling zone will reach a temperature of 100°C) and can therefore be used to keep cooked food hot.
Burn hazard! Do not touch the back grilling zone with unprotected hands thinking that it will be cool!

9



(fig. 9 par. 2) Ruotare la manopola (4) sulla temperatura desiderata, la lampada spia (5) si accenderà per spegnersi una volta raggiunto il valore impostato.
La scelta della temperatura dipende dal tipo di pietanza che si desidera cuocere, dalla sua grandezza e umidità: di seguito viene fornita una tabella con alcuni dati puramente indicativi.

Alimento	**°C**
Pesce	170°C - 180°C
Verdura/frutta	200°C
Carni (maiale, manzo, vitello)	180°C - 200°C
Carni (agnello, pollame)	150°C - 180°C

(figure 9 part 2) Rotate the knob (4) to select the desired temperature; the indicator light (5) will illuminate and will then switch off once the set temperature has been reached.
The choice of temperature depends on the type of food that you want to cook, its size and its water content: a table listing guidelines is provided as follows.

Food type	***°C***
Fish	*170°C - 180°C*
Vegetables/fruit	*200°C*
Meat (pork, beef, veal)	*180°C - 200°C*
Meat (lamb, poultry)	*150°C - 180°C*

Attendere qualche minuto affinchè la piastra si riscaldi bene, successivamente, aiutandosi con una spatola, ungere la piastra con grassi o olii e posizionare le pietanze da cuocere su di essa.

In base alla pietanza da cuocere e alla temperatura scelta è necessario utilizzare tipi diversi di grassi/oli da spalmare sulla piastra.
La tabella sottostante dà delle utili indicazioni in merito.

Grasso	°C	Adatto per
Burro	150÷180°C	pesce, fegato, soprattutto se piccanti
Burro aromatizzato	-	non adatto per arrostire
Olio (arachidi, mais, ecc...)	200÷250°C	carni in genere
Olio di oliva	150÷200°C	pesce, carni (filetto, selvaggina, bistecche)
Strutto	200÷250°C	arrosti (maiale, manzo), piatti orientali
Grasso di cocco	200÷250°C	arrosti (maiale, manzo)

Girare il cibo solamente quando si stacca facilmente dalla piastra: prestate attenzione a non graffiare con gli utensili la piastra di cottura: in particolare scegliete attrezzi da cucina con bordi arrotondati.

Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Se è necessario, durante la cottura, è possibile variare la temperatura: prima di ottenere il nuovo valore impostato potrebbero passare alcuni minuti necessari al riscaldamento ulteriore o al raffreddamento della piastra: lo spegnimento della lampada spia (5) segnalerà che è stato raggiunto il nuovo valore impostato.

A fine cottura riportare entrambe le manopole sulla posizione "0 - spento".

Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento e per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura raggiungono temperature molto elevate! Non entrare in contatto con queste parti senza protezioni personali adeguate.

Wait a few minutes until the grill heats up well, subsequently, with the help of a spatula, spread fats or oils across the grill surface and place the food to be cooked on this surface.

Relative to the food type to be cooked and the chosen temperature, you will need to use different types of fats/oils to spread across the grill surface.
The following table provides useful guidelines.

Fats	*°C*	*Suitable for*
Butter	*150÷180°C*	*fish, liver, particularly if spicy*
Butter flavoured	-	*not suitable for roasting*
Oil (peanut, maize, etc...)	*200÷250°C*	*meat in general*
Olive oil	*150÷200°C*	*fish, meat (fillet, game, steak)*
Lard	*200÷250°C*	*roasts (pork, beef), oriental dishes*
Coconut oil	*200÷250°C*	*roasts (pork, beef)*

Only turn the food once it comes away easily from the grill surface: take care not to scratch the cooking surface with utensils: carefully choose kitchen equipment with rounded edges.

Burn hazard!
During operation, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

Whilst cooking, if required, it is possible to adjust the temperature: a few minutes may be required for heating or cooling down of the grill surface before reaching the newly set temperature: the turning off of the indicator light (5) indicates that the newly set temperature has been reached.

When you have finished cooking, turn both knobs to the "0 - off" position.

Burn hazard!
During operation and for a few minutes after use, some parts of the appliance reach extremely high temperatures! Do not touch these parts without suitable personal protection.

QUALCHE CONSIGLIO DI COTTURA

- Se scegliete di utilizzare soltanto la parte posteriore della piastra sfruttare la parte anteriore (che risulta comunque calda) per tenere in caldo i cibi già cotti.
- La piastra mantiene a lungo il calore anche dopo spenta, per un risparmio energetico è quindi possibile spegnerla prima della fine della cottura e continuare a cucinare sfruttando il calore residuo oppure utilizzarla per tenere in caldo i cibi già cotti.
  In tabella vengono forniti alcuni dati approssimativi.

Processo	Temperarura	Durata
Raffreddamento	da 0° a 150°C	circa 45 min.
Raffreddamento	da 150° a 200°C	circa 70 min.
Raffreddamento	oltre i 200°C	circa 90 min.

- Scegliete con attenzione la temperatura di cottura, nel dubbio selezionate quella inferiore.
- Distribuire il cibo in modo uniforme e omogeneo su tutta la superficie della piastra, accertandovi che il cibo appoggi completamente su di essa (fig. 10).
- É consigliabile NON tagliare i cibi direttamente sulla piastra ma cucinare i pezzi già separati in piccole porzioni (fig. 11).

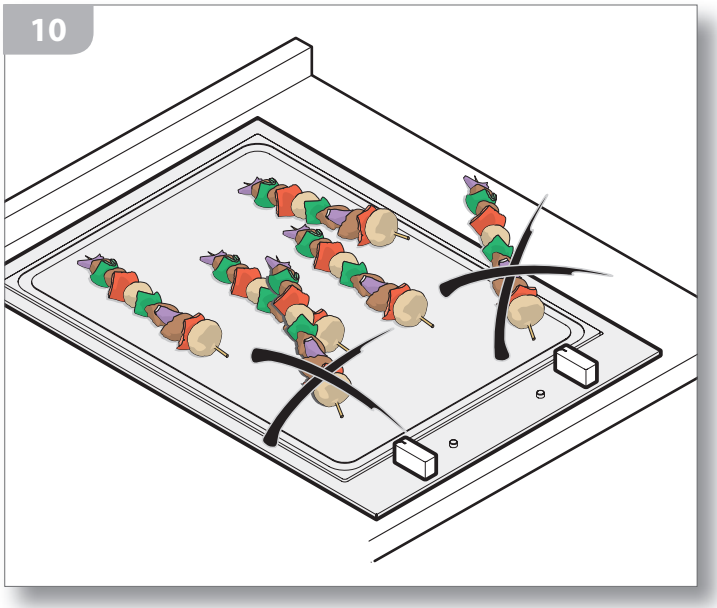
SOME COOKING SUGGESTIONS

- *If you choose to only use the back grilling zone, you can take advantage of the front grilling zone (which will also be hot) to keep already cooked food hot.*
- *The grill surface remains hot even after being switched off; in order to save energy, you can therefore switch the appliance off before the end of cooking time and continue cooking using the remaining heat or you can use this heat to keep already cooked food hot. Thefollowing table provides some approximate information.*

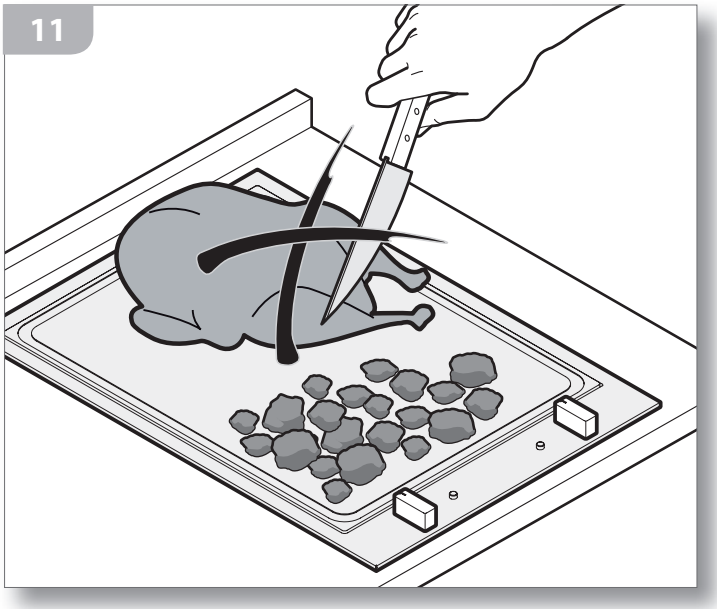
Process	*Temperature*	*Cooking time*
Cooling down	*from 0° to 150°C*	*approx. 45 mins.*
Cooling down	*from 150° to 200°C*	*approx. 70 mins.*
Cooling down	*above 200°C*	*approx. 90 mins.*

- *Carefully select the cooking temperature; if in doubt, select the lower cooking temperature.*
- *Place the food evenly across the grill surface, ensuring that the the food rests completely on the grill surface (figure 10).*
- *We advise that food is NOT directly cut up on the grill surface, but that pieces are cooked having already been divided into small, individual portions (figure 11).*

10



11



MANUTENZIONE

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Spegnere sempre l'interruttore elettrico principale e staccare la spina di collegamento prima di ogni operazione di pulizia o in previsione di lunga inattività.

Periodicamente controllare che il cavo elettrico sia integro e non schiacciato: nel caso si notasse qualche anomalia non utilizzare l'apparecchiatura e non tentare di sostituirlo da se ma avvisare tempestivamente un Centro di Assistenza per la sua sostituzione.

Una volta che i componenti dell'apparecchiatura si sono raffreddati effettuate la pulizia dopo ogni uso: ciò rende più agevole l'operazione ed evita che i residui di cibo possano incendiarsi.

Effettuare la pulizia di TUTTE le parti dell'apparecchiatura solamente con le modalità ed i prodotti indicati nel presente manuale (in particolare, evitare nel modo più assoluto spugne abrasive, raschietti, detergenti acidi o aggressivi, apparecchi a vapore o a pressione, getti d'acqua diretti).
Una pulizia effettuata in modo diverso da quanto espressamente descritto potrebbe mettere a rischio la sicurezza di persone, cose ed animali e causare danni all'apparecchiatura da non considerarsi in Garanzia.

Pericolo di scottature!
Per alcuni minuti dopo l'utilizzo, alcune parti dell'apparecchiatura mantengono temperature molto elevate! Prima di effettuare la pulizia dell'apparecchiatura attendere il loro completo raffreddamento.

Se alcune sostanze particolarmente acide (es. aceto, succo di limone, ecc...) permangono a lungo sull'apparecchiatura potrebbero intaccare le superfici creando antiestetici aloni che non pregiudicano comunque la funzionalità dell'apparecchiatura.

MAINTENANCE

SAFETY WARNINGS

Always disconnect the appliance from the power supply and remove the connection plug from the socket before carrying out any cleaning operations or when the appliance will not be used for an extended period.

Regularly check that the electrical cable is in tact and not crushed: if a fault is noted, do not use the appliance and do not attempt to replace the cable, instead, immediately inform the Service Centre and ask for a replacement.

After each use, clean the appliance once it has cooled: this facilitates the cleaning operation and prevents the burning of food residue.

Clean ALL parts of the appliance using only the procedures and products indicated in this manual (in particular, do not use abrasive sponges, scrapers, acidic or aggressive detergents, steam or pressure cleaning devices, direct water jets).
Any cleaning performed in a manner different from that specified may endanger the safety of people, animals and property as well as cause damage to the appliance which is not covered by the Guarantee.

Burn hazard!
For a few minutes after use, some parts of the appliance maintain extremely high temperatures! Before cleaning the appliance, wait until it has completely cooled down.

If some particularly acidic substances (for example, vinegar, lemon juice, etc.) remain for extended time periods on the appliance, they may corrode the surface, leaving unsightly marks, which, in any case, do not affect the operation of the appliance.

MANUTENZIONE ORDINARIA

Non è richiesta alcuna manutenzione per l'apparecchiatura ad eccezione della pulizia.

PULIZIA

- **Superfici inox:** utilizzare un panno morbido leggermente imbevuto di detergente specifico neutro o aceto caldo: per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore.
- **Manopola:** le manopole non devono essere sfilate dal perno sul quale sono montate: per la loro pulizia utilizzare un panno morbido appena imbevuto di detergente neutro (per le modalità d'uso dei prodotti di pulizia seguire le indicazioni del loro produttore).

⚠ Accertarsi che non ci siano infiltrazioni di detergente sotto la manopola.

⚠ Dopo la pulizia della manopola accertarsi di non averla accidentalmente spostata dalla posizione di "0 - spento".

- **piastra:** la piastra andrebbe pulita quando ha la temperatura di circa 50-60°C, in questo modo risulta più agevole rimuovere i residui di cibo.
  Se la piastra è fredda portare la manopola termostato sui 50-60°C, se è ancora calda attendere il suo raffreddamento: in questo caso, quando si decide di pulirla, per capire a quale temperatura si trova effettivamente la piastra, ruotare la manopola termostato fino all'accensione della lampada spia e leggere sulla serigrafia la temperatura indicata (fig. 12), poi riportare la manopola in posizione di "0-spento".

MAINTENANCE SCHEDULE

No regular maintenance is required for the hotplates except cleaning.

CLEANING

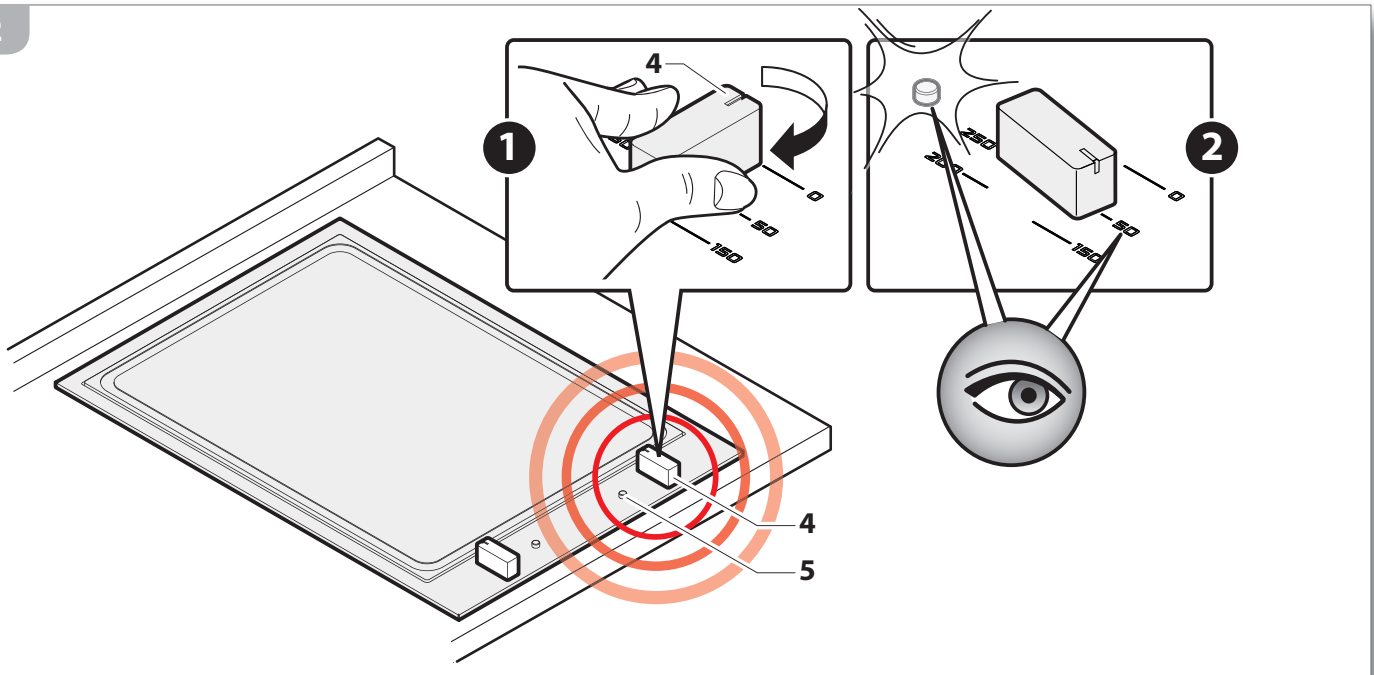
- ***Stainless steel surfaces:*** *use a soft cloth lightly dampened in neutral detergent or warm vinegar: follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products.*
- ***Knob:*** *the knobs must not be removed from the pivots on which they are attached: in order to clean them, use a soft cloth dampened in neutral detergent (follow the manufacturer's instructions on the use of the cleaning products).*

⚠ *Ensure that the detergent has not remained lodged under the knob.*

⚠ *Ensure that upon finishing the cleaning of the knob, it has not been accidentally moved from the "0 - off" position.*

- ***grill surface:*** *the grill surface should be cleaned when it is at a temperature in the range of approximately 50-60°C; at this temperature, it is easier to remove food residue. If the grill surface is cold, move the thermostat knob to 50-60°C, if it is still hot, wait until it has cooled down: in such a case, when you have decided to carry out the cleaning procedure, in order to determine the grill surface's temperature, rotate the thermostat until the indicator light illuminates and read the indicated temperature (figure 12) that appears on the velvet touch screen, then return the knob to the "0-off" position.*

12



Rimuovere dalla piastra i residui più grandi aiutandosi con una spatola (scegliere utensili con i bordi arrotondati per non graffiare la piastra), successivamente bagnare la piastra con un po' d'acqua e detersivo per piatti e lasciarli agire qualche minuto per permettere lo scioglimento delle incrostazioni.

Non utilizzare detersivi con componenti abrasivi o eccessivamente acidi.

Con un panno o della carta da cucina eliminare i residui staccatasi dalla piastra e l'acqua con detersivo.
Risciaquare più volte la piastra con un panno inumidito d'acqua e asciugarla con cura.

Alcune proteine e acidi possono macchiare la piastra, evitare il contatto prolungato con queste sostanze. Nel caso la piastra fosse leggermente macchiata trattare le macchie con acido citrico commerciale.

Se si vuole pulire la piastra tra una cottura e l'altra eliminare con una spatola i residui più grandi e mettere sulla piastra calda dei cubetti di ghiaccio e del succo di limone.
I cubetti sciogliendosi ammorbidiranno le incrostazioni mentre il limone eliminerà gli odori dei cibi cotti in precedenza.
Con la spatola asportare il tutto.

PERIODI DI INATTIVITÀ

Se pensate di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (superiore alle 2-3 settimane):
- effettuate un'accurata pulizia dell'apparecchiatura seguendo quanto indicato nel capitolo dedicato;
- scollegate la spina di alimentazione elettrica.

Remove, with the help of a spatula, the larger residues (select utensils with rounded edges in order to avoid scratching the grill surface), subsequently, wet the grill surface with a little water mixed with washing-up detergent and leave it to soak for a few minutes in order to remove the encrustations.

Do not use detergents that contain abrasive or extremely acidic substances.

Using a cloth or kitchen roll, remove residues which have become stuck to the grill surface and the water mixed with the detergent.
Rinse the grill surface numerous times using a wet cloth and carefully dry the grill surface.

Some protein substances and acids may mark the grill surface; avoid extended contact with these types of substances. In the case where the grill surface is slightly marked, treat it with household lemon juice.

If you wish to clean the grill surface between two cooking operations, using a spatula, remove the larger residues and place ice cubes and lemon juice on the hot grill surface.
The melting ice cubes will soften the encrustations whilst the lemon juice will remove the odours of the previously cooked food.
Use the spatula to remove the remaining residues.

PERIODS OF INACTIVITY

If the appliance will not be used for a long period of time (more than 2-3 weeks):
- *thoroughly clean the appliance following the instructions in the respective chapter;*
- *disconnect the electric power supply plug.*

SMALTIMENTO A FINE VITA

Il prodotto alla fine della propria vita utile NON deve venire assimilato agli altri rifiuti ma deve essere smaltito separatamente negli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici; lo smaltimento abusivo o non corretto del prodotto comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalla corrente normativa di legge.

Per maggiori informazioni rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

ASSISTENZA POST VENDITA

Barazza srl Vi assicura la massima collaborazione nell'eventualità dovessero sorgere problemi tecnici o qualunque altra necessità.

Procedura in caso di malfunzionamento
Prima di contattare il Centro di Assistenza più comodo effettuare le seguenti operazioni:

- verificare che ci sia corrente elettrica;
- rilevare i dati dell'apparecchiatura dalla targa matricola (posizione targa matricola - vedi pag. 14);
- reperire la data di acquisto dell'apparecchiatura.

Attenzione! In attesa della risoluzione del problema è opportuno non utilizzare l'apparecchiatura e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Non tentate di riparare o modificare l'apparecchio in nessuna delle sue parti: oltre a far decadere la Garanzia, ciò può essere potenzialmente pericoloso.

Richiedere e pretendere che siano utilizzati unicamente ricambi originali: l'utilizzo di componentistica diversa da quella fornita dal Costruttore fa decadere la Garanzia e può arrecare danni alle persone e all'apparecchiatura stessa.

END-OF-LIFE DISPOSAL

At the end of its service life, the product must NOT be disposed of together with other waste but must be disposed of separately in the appropriate separate waste collection centres for electronic and electrotechnical waste; illegal or incorrect disposal of the product entails the application of sanctions provided for in current legislation.

For more information, contact your local waste disposal service.

Before disposing of the appliance, render it unusable by removing the power cord.

AFTER-SALES SERVICE

Barazza srl ensures you the utmost collaboration in the event of technical problems or for any other needs you may have.

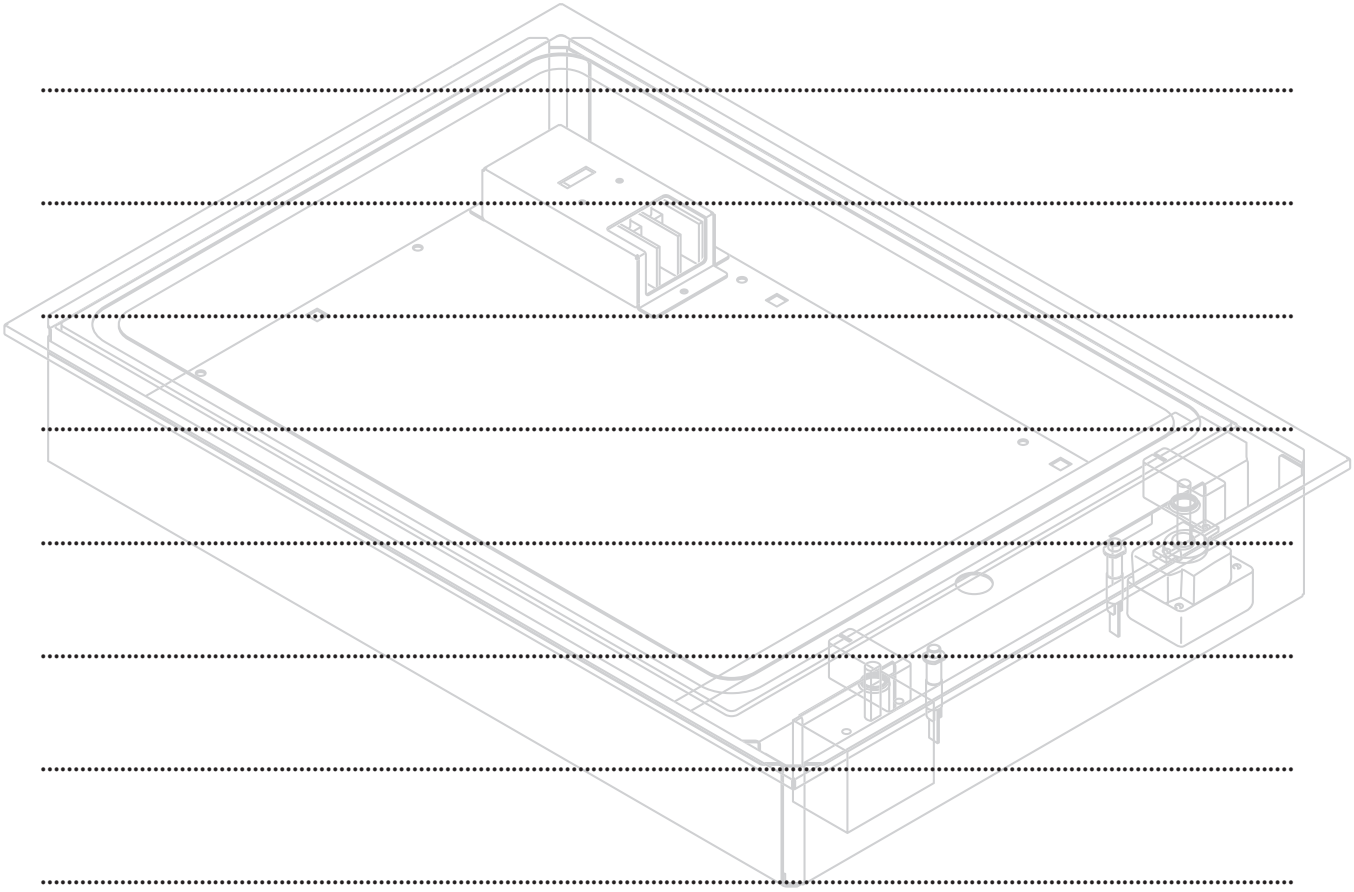
Procedure to follow if your appliance is malfunctioning
Before contacting your nearest Service Centre, do the following:

- *check that the appliance is supplied with power;*
- *obtain the appliance data from the data plate (for data plate position - see page 14);*
- *find the appliance purchase data.*

Attention! While waiting for resolution of the problem, you should stop using the appliance and disconnect it from the power supply. Do not attempt to repair or modify the appliance in any of its parts: in addition to voiding the Guarantee, this may be dangerous.

Request or demand that only original spare parts be used: the use of components other than those supplied by the manufacturer voids the Guarantee and may cause personal injuries or damage the appliance.

Note



Progetto grafico ***Artlinea*** *cod.PBFT1 rev. 01 - 10.2010*

BARAZZA

taste of design

Barazza srl

31025 Sarano di S.Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

Tel. +39 0438 62888

Fax +39 0438 64901

info@barazzasrl.it

www.barazzasrl.it